Geschmack & Technologie

# Salami Art Salsiccia Stagionata

**Leitsatz:** 2.4.1.1.2
**Rezepturnummer:** ER2300452

## Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewegseiweißfreies Fleischeiweiß >= 12.0%
Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß >= 80.0%

## Ausgangsmaterial:

35.00 kg Rindfleisch R II, angefroren (-5°C)
35.00 kg Schweinefleisch S II, gut gekühlt, 3 mm
20.00 kg Bäuche S V, gefroren (-15°C)
10.00 kg Speck S VIII, gefroren (-15°C)

## Gewürze & Hilfsmittel:

1.20 kg Salami Dex free 140200
20 g Starterkulturen TopXpress für 100 kg 608200
3.00 kg Nitritpökelsalz E 250 062503
0.20 kg Fenchel ganz773200
0.30 kg Pfeffer, schwarz - weiß (70/30) mittelfein geschroten724102

## Därme:

AVO Betex-Darm RS, weiß, Kal. 75/50, mit rot-grünem Netz (Art.-Nr. 0826 43)

## Ablauf der Verarbeitung:

**Vorbereitung:**

Fleisch- und Fettbestandanteile entsprechend den Rezepturangaben kühlen bzw. frieren.

**Kuttermethode:**

1. Den gefrorenen Speck und Bäuche mit dem Reifemittel

und Starterkulturen vorkuttern.

2. Das angefrorene Rindfleisch R II zugeben und

bis 5 mm kuttern.

3. Schweinefleisch S II, 3 mm, und NPS zugeben und

bis zur gewünschten Körnung fertigkuttern.

4. In den letzten Kutterumdrehungen

die Fenchelsamen zugeben.

**Kutterendtemperatur:** +/- 0 °C bis -2 °C

Die Räucherung mit AVO-Räucherpulver "Landrauch" gibt der Wurst einen typischen Geschmack und eine ansprechende Farbe.

## Zutaten:

Schweinefleisch, Rindfleisch, Schweinespeck, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Fenchel, Maltodextrin, Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat), Pfeffer weiß, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Gewürzextrakte

## Zubereitung:

*Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.*

**www.avo.de . info@avo.de**

Industriestraße 7 . D-49191 Belm / Postfach 1151 . D-49187 Belm
Telefon +49 (0) 5406 5080 . Telefax +49 (0) 5406 4126

Geschmack & Technologie

Die Räucherung mit AVO-Räucherpulver "Landrauch" gibt der Wurst einen typischen Geschmack und eine ansprechende Farbe.

**Nährwerte:**

Brennwert 470 Kcal
Brennwert 1946 KJ
Eiweiß 21.3 g
Kohlenhydrate 2.4 g
Zucker 0.5 g
Fett 41.6 g
gesättigte Fettsäuren 8.2 g
Salz 4.6 g

*Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.*

**www.avo.de . info@avo.de**

Industriestraße 7 . D-49191 Belm / Postfach 1151 . D-49187 Belm
Telefon +49 (0) 5406 5080 . Telefax +49 (0) 5406 4126